

Datenblatt zu Teigknetmaschine mit feststehendem Kopf, 32L

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie



Produktbeschreibung

Unsere Teigknetmaschinen-Serie kombiniert robuste Bauweise mit praktischem Design – ideal für jede Gastro-Küche. Das stabile Gehäuse aus weiß lackiertem Stahl und die Edelstahlkomponenten garantieren Zuverlässigkeit und Langlebigkeit. Ein Kettenantrieb ermöglicht effiziente Leistung, während der Ölbadgetriebemotor für leises Arbeiten sorgt. Die Spiralmixer sind mit einem 30-Minuten-Timer ausgestattet und dank der 4 Räder, von denen 2 gebremst sind, leicht zu bewegen. Feststehende Maschinenköpfe sind ideal für Pizza-Teige, die einfach entnommen werden können. Wenn Sie eine größere Flexibilität wünschen, bietet unsere Serie auch kippbare Maschinen, die das Abnehmen der Schüssel erleichtern.

Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V
Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Farbe:	Edelstahl, Weiß
Hersteller:	Hendi Gastroausstattung
Garantiezeiten:	24 Monate Vollgarantie
Länge:	750 mm
Breite:	435 mm
Höhe:	810 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	1.1 kW

Datenblatt zu Teigknetmaschine mit feststehendem Kopf, 32L

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie



[Zum Artikel: HEN226308](#)